

にんじんおからケーキ

おだんごのような、ケーキのような不思議な食感のおやつです



材料 (8 個分)

にんじん (すりおろし)	……	大さじ 1
米粉	……	50g
おから	……	50g
水	……	100ml
砂糖	……	大さじ 2
重曹	……	小さじ 1/4
なたね油	……	大さじ 1
レーズン	……	大さじ 2

作り方

- 1 にんじはすりおろしておく。
- 2 ボウルに米粉、重曹を入れ、泡立て器でかきたてておく。
- 3 別のボウルににんじん、おから、砂糖、なたね油を入れ混ぜる。
- 4 3 に 2 の粉とレーズンを入れ、最後に水を入れてよく混ぜる。
- 5 カップに 4 の生地を入れ、蒸し器で中火、10分蒸す。
・カップはシリコンおかずカップの小が使いやすいです。アルミでも構いません。